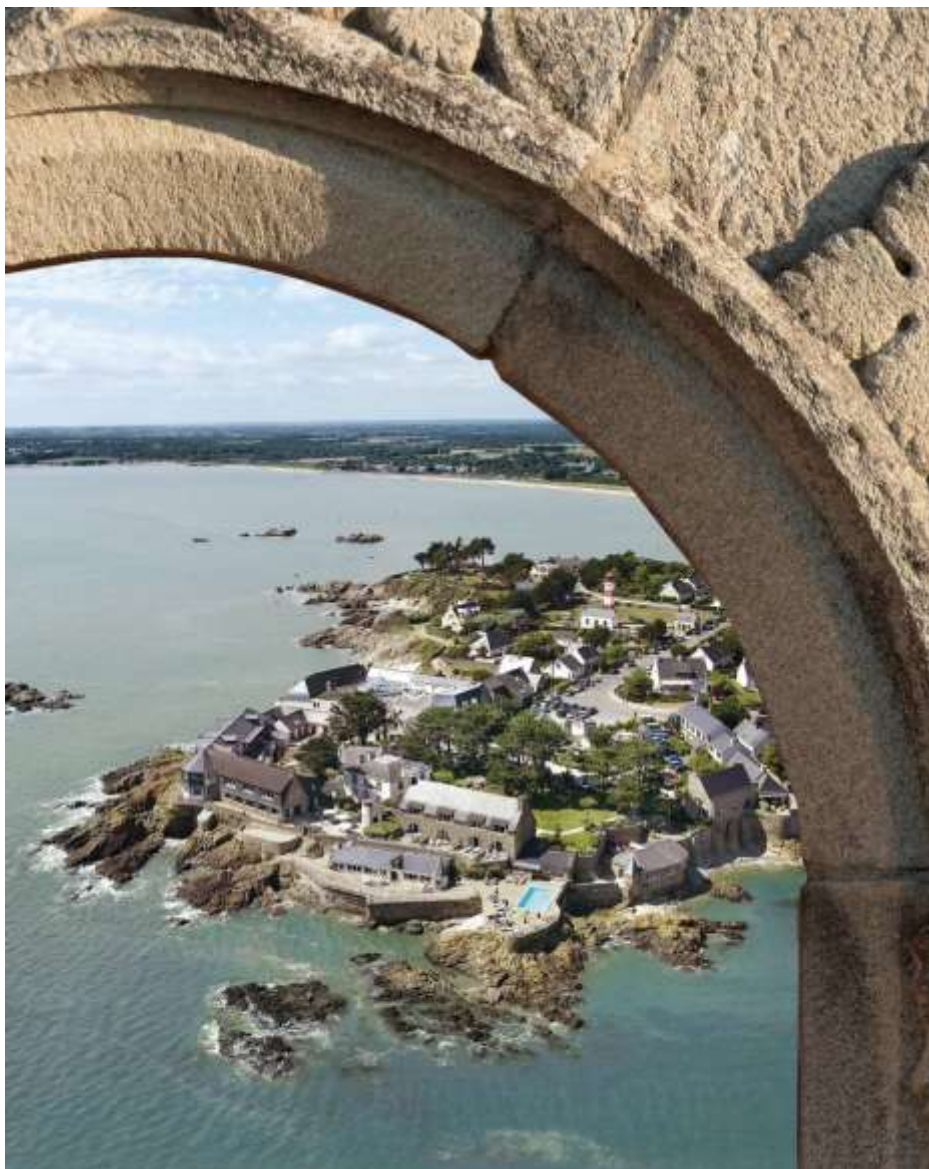


Dans la baie du Morbihan,
une villégiature hors du
temps, baignée dans un
monde de quiétude



Sur une presqu'île rocheuse de plus d'un hectare, le Domaine de Rochevilaine est un ensemble architectural unique de demeures historiées.

Une sorte de hameau breton reconstitué qui comprend 34 chambres et suites avec vues magiques sur l'océan, réparties dans une dizaine de bâtiments.



Un Relais & Châteaux unique en son genre doté d'un « Spa marin » de 1.300 m² avec ses soins exclusifs, un restaurant gastronomique qui met à l'honneur la terre et la mer, ainsi qu'un bar à coquillages qui joue à fond la carte marine.

Sur cette pointe de Pen-Lan où la terre rejoint la mer, les marées rythment les journées et le cliquetis des vagues donne le tempo. C'est l'adresse idéale pour déconnecter, se ressourcer, trouver l'inspiration et rêver...

En toutes saisons, on vit ici des moments magiques bercé par le chant du ressac. La rencontre du ciel et de la terre est un spectacle permanent !

Avec ses 300 m de façade maritime privée au bord de l'Atlantique, cet hôtel est comme un îlot au bout du monde, hors du temps (Pen-Lan signifie la pointe au bout des terres).

Sous les vents de Pen Lan, un lieu chargé de singularité...

Le Domaine de Rochevilaine tient son nom de sa position géographique, à la pointe de Pen-Lan, à la jonction du fleuve Vilaine et de l'océan. Nous sommes entre Damgan et Pénestin, dans la baie du Morbihan, en Bretagne sud.

On y accède par un monumental porche du XIII^{ème} siècle (le portail de vérité) pour découvrir un ensemble unique de demeures historiques (manoirs des XV^{ème} et XVI^{ème} siècles, maison de pêcheurs, château de granit et de verre, longère) qui ont été démontées pierre par pierre pour être reconstruits ici.

C'est un véritable hameau typiquement breton et romantique, dont les chambres, le restaurant et le spa donnent sur le grand large.

Entre chaque bâtiment, des allées, des parterres de fleurs, des bosquets composent les jardins de Rochevilaine, en harmonie avec l'esprit des lieux : remarquables en toute saison grâce au travail du jardinier et une connaissance botanique spécifique du grand large.

Quant au périmètre exposé aux flots, il forme une suite de terrasses, de promenades en chemin de ronde, de promontoires au panorama époustouflant avec piscine extérieure chauffée posée sur les rochers.

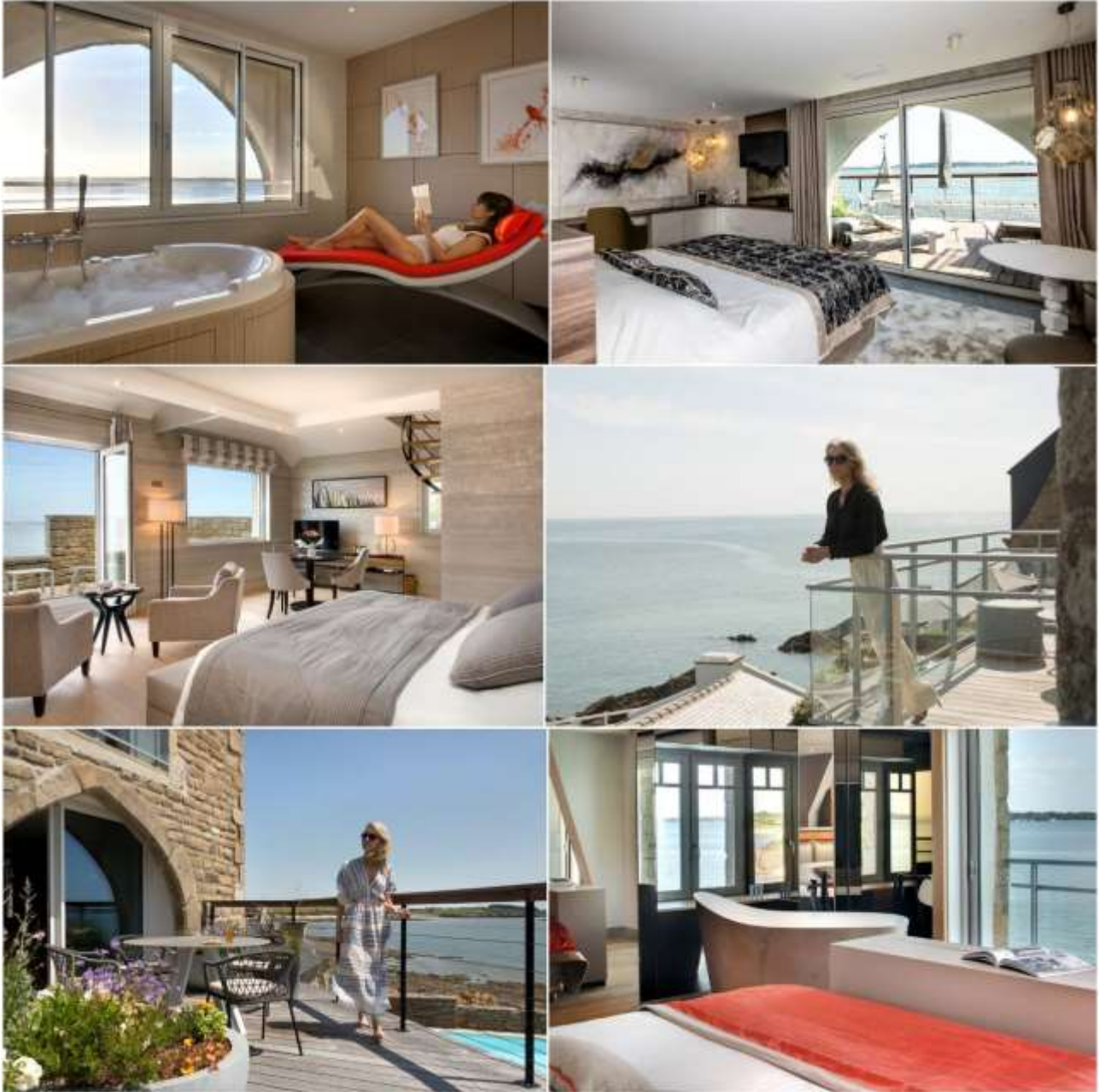


Avec son sextant, le Capitaine Nemo est fièrement campé, face à l'océan, comme à la proue d'un navire. Du haut de ses 2,50 mètres, cette sculpture monumentale, réalisée par l'artiste Elisabeth Cibot, est visible depuis les voiliers qui croisent en Vilaine.

Villégiature unique en son genre

Dans le livre "Sous les Vents de Pen Lan", Bertrand Jaquet, propriétaire, s'exprime sur sa passion « Depuis toujours, l'hôtellerie est mon quotidien. Je fais en sorte que l'hôtel ne ressemble pas à un hôtel ou alors seulement à l'hôtel dont on rêve. Dont j'ai rêvé. Il ne doit ressembler à aucun autre ».

Ainsi, les 34 chambres et suites ont toutes un charme particulier et offrent, pour la plupart, une vue à couper le souffle. Chacune possède un caractère particulier selon son architecture, ses matériaux, son décor ou son emplacement. L'espace et la lumière sont la priorité.



Dans chaque chambre ou suite, les lits sont souvent disposés face à la mer afin de vivre le moment magique du réveil avec le chant du ressac devant le magnifique panorama de l'océan.

Dernière restauration significative du Domaine de Rochevilaine : le Manoir Renaissance qui accueille 4 chambres de très haut niveau sur des thèmes inspirés par l'environnement de ce Relais & Châteaux.

Sous l'impulsion de Bertrand Jaquet, propriétaire, et le talent de la décoratrice et architecte d'intérieur Chantal Peyrat, ces chambres promettent de transporter leurs hôtes dans de véritables univers avec, pour points communs, le luxe de l'espace, un grand raffinement, le confort des installations et des salles de bain spacieuses, avec vue.



La suite « Belle de Vilaine » (83 m² + balcon) est inspirée de la chaloupe à voiles (1887) qui mouille à Billiers et que l'on peut admirer certains jours au large.

La suite « Rivages » (60 m² + jardin-terrasse de 36 m²) rend hommage à la pêche à pied qui était pratiquée par les gens du pays et marins, avant de devenir une activité d'estivants.

On accède à la suite « Voyages » par un escalier historique avec des sculptures qui s'enroulent autour d'un mât de navire. Embrassée par l'océan, cette suite de 83 m² (+ balcon de 7 m²) évoque le voyage maritime et la fastueuse période de l'entre-deux guerres. Les murs sont habillés de grands panneaux lumineux rappelant la pierre des falaises dorées de Pénestin (en face du Domaine).

Située de plain-pied, la suite « Coiffes » (53 m² + terrasse-jardin de 28 m² plein sud vue mer) est dédiée à la tradition villageoise, en souvenir des dernières coiffes du village de Billiers.

Au Domaine de Rochevilaine, chaque suite raconte une histoire liée à un univers artistique, à l'histoire de lieux ou des personnalités.

Le Loft des Artistes (90 m2) se situe dans un manoir « posé » sur les rochers avec 10 mètres d'ouverture sur la mer. La lumière et la mer figurent son décor, de même que des œuvres d'artistes ayant tous exposé ici, du temps où il y avait une galerie d'art.

La terrasse privative exposée plein sud invite à l'évasion et la contemplation avec en toile de fond l'immensité de l'océan. Une tourelle attenante à la terrasse, avec une lucarne face à la mer, permet d'observer à loisir le spectacle des ballets des oiseaux marins.

Au dernier étage panoramique du Domaine de Rochevilaine, **le Duplex Voiles** est une suite luxueuse qui occupe une surface de 75m² avec balcon/terrasse offrant au plaisir des yeux une façade maritime de 7 mètres. La vue à 180° sud et ouest sur le grand large est impressionnante mais aussi sur la délicieuse « plage des amoureux » en contre bas, le phare coloré de Pen Lan, la presqu'île de Rhuys et ses parcs à moules de bouchots.

On y trouve des illustrations photographiques de Philip Plisson, Peintre Officiel de la Marine.

Remarquable bâtiment du XV^{ème} siècle implanté sur un promontoire rocheux sans vis-à-vis, **le Manoir des Cardinaux** porte le nom d'une fameuse bataille.

Devancé par un calvaire breton remarquable, ce havre de paix de plus de 110 m² est réparti en 3 pièces principales avec quatre baies vitrées donnant directement sur la mer. Chambre douillette avec sa terrasse et sa vue face au soleil levant, salle de bain panoramique ouverte sur l'océan avec possibilité de respirer l'air marin, détendu dans la baignoire à remous ou sur le sofa relax.



Le Logis des Peintres

Des chênes de la forêt de Brocéliande sculptés en colonnes « habillent et habitent » ce bâtiment de la haute époque bretonne.

Avec leur décor classique, chacune des 4 chambres est inspirée d'une œuvre originale (huile sur toile) de Peintres Officiels de la Marine dont elles portent le nom : Ruais, Le Bras, Ambille et Jouenne.

La suite « Demeure Anita Conti » raconte l'histoire de la première femme océanographe française surnommée « La dame de la mer » à travers une collection de ses photographies.

Sur l'ensemble du rez-de-chaussée de la demeure du 19^{ème} siècle, 100 m² d'habitation face à la mer, exposition sud. Un jardin privatif de plein pied, lui-même de 90 m², lové à l'abri des vents avec vue panoramique sur la baie.

Le Manoir Henri Dresch

Henri Dresch "l'homme qui vivait ses rêves" fondateur de l'auberge de Pen Lan a installé ce manoir, témoin de l'architecture bretonne au 16^{ème} siècle, sur le site de Rochevilaine.

Cette habitation d'exception, superbement restaurée, est rehaussée par un jardin terrasse orienté plein sud à l'océan. Elle bénéficie d'une très belle vue, et d'une très spacieuse salle de bain.

Le Manoir de la Mine d'Or, c'est 125 m² d'habitation, une large terrasse sur la mer avec grand jacuzzi extérieur, un jardin privé avec fontaine et collection de plantes.

Chambre superbement décorée avec lit king size, très belle cheminée en pierres de taille et salle de bain pensée comme une pièce à vivre.

Son immense terrasse privée fait face au site classé de la Mine d'Or à Pénestin renommé pour ses falaises dorées qui s'illuminent de la couleur du précieux métal au couchant.



Le Manoir de l'Orient rend hommage à la Compagnie des Indes Orientales, fondée au XVII^{ème} siècle par Colbert à Lorient, dont Chandernagor & Pondichéry furent les têtes de pont des intérêts commerciaux français sous le règne de Louis XIV.

Créées dans une ancienne maison de pêcheur aux larges baies vitrées, les deux chambres Chandernagor et Pondichéry «sur les rochers» offrent une vue directe sur la mer depuis le lit !

Les terrasses, orientées plein sud, sont directement sur les rochers, face à la mer.

Et n'oublions pas **la Chambre de l'Amiral**, réputée pour sa disposition en rotonde, dont les nombreuses fenêtres offrent une vue à 270° sur l'océan, permettant ainsi d'admirer le lever et le coucher du soleil.

Au Restaurant gastronomique, on tutoie l'océan

« **Encore plus près de la mer** », c'est la ligne directrice que Bertrand Jaquet, propriétaire du Domaine de Rochevilaine a donné à l'architecte d'intérieur Chantal Peyrat lors de la dernière transformation des salles à manger de ce Relais & Châteaux. Difficile, en effet, de trouver restaurant plus en phase avec l'océan...

Derrière les grandes baies vitrées, on quitte la terre ferme pour prendre le large, comme sur le pont d'un navire. L'océan accompagne naturellement les 3 salles en enfilade qui alignent 50 mètres de vitrages panoramiques sur la pointe des rochers.

Un jeu de miroirs astucieux au bord des baies vitrées fait encore plus entrer la lumière pour que les convives se sentent encore plus près de l'eau. Une belle harmonie de couleurs et une lumière douce envahissent les salles. Le parquet bicentenaire de la salle à manger a été magnifié, il fait partie des identités fortes du décor, de même que les niches de la salle à manger qui abritent les pièces remarquables de la charpente de l'église de Bourg-Pol du début du XVIème siècle.



Avant ou après un repas, on pourra s'installer au salon ou sur la terrasse afin de profiter du spectacle permanent de l'océan.

Maxime Nouail et Cécile Nouail-Jaquet : un couple de passionnés à la barre

La maîtresse de maison et gérante de l'établissement est la talentueuse Cécile Nouail-Jaquet. Son équipage est notamment composé d'Hervé Guinoiseau et de Jean-Marc Boitaud, sommeliers, qui veillent sur les 650 références (25.000 bouteilles) de la cave aménagée dans un ancien corps de garde.



A la tête des cuisines, depuis mai 2014, Maxime Nouail est fier de perpétuer une cuisine sincère et sans détours, réalisée autour des meilleurs produits phares de la région, tant de la mer que de la terre.

« Ce qui nous motive tous, c'est de valoriser le terroir sur lequel nous évoluons, tout en offrant du plaisir aux personnes que nous recevons. Le respect des clients commence par la qualité certifiée des matières premières à transformer », c'est la conviction de ce breton de Plumelec (à 45 mn du Domaine).

Les beaux produits du terroir, Maxime les dénêche dans les environs, auprès des personnes qui partagent ses valeurs d'authenticité, des gens « du cru » dont la passion s'est transmise de génération en génération : Philippe Le Gal (ostréiculteur), David Etrillard (poulets de plein air), Pierre-Yves Le Floc'h (agneaux et cochons), Mathieu Anezo (pigeons), famille Roussel à Rieux (œufs et légumes) ...

Avec sa brigade, ce Maître Cuisinier de France prend plaisir à valoriser leur travail avec respect et créativité, en faisant en sorte de ne pas dénaturer le produit.

« Ici nous sommes face à la mer. Elle est notre vivier, notre fournisseur privilégié. On s'amuse avec tous les coquillages, poissons, étrilles, algues... sans oublier les tourteaux, homards et bar pêchés par un professionnel du secteur. Nous travaillons également la vieille, la sardine, le maquereau.... tous issus de petite pêche locale. Nous essayons aussi de remettre au goût du jour des poissons et crustacés oubliés ».

Le produit phare de Rochevilaine, c'est le homard breton qui est magnifié dans le cadre d'un menu emblématique de la maison, en 5 services : un véritable festival de saveurs, de textures et de parfums de l'amuse-bouche au dessert.

En provenance des criées du Croisic ou de Roscoff, ce sont de très gros homards, entre 1,3 et 1,5 kg pour deux, qui sont privilégiés (et non des homards portion). Cela va dans le sens du soin que ce Relais & Châteaux prend à protéger la faune et l'espèce car cela leur a laissé le temps de la reproduction et divise par deux le nombre des sacrifiés.

En ce printemps 2024, voici la partition proposée de ce noble crustacé :

Salpicon de homard, tuile de corail et bisque en nuage

Epaules de homard en samoussa au curry vert

Pinces de homard servies chaudes, crémeux asperges vertes, vinaigrette de homard

Homard rôti au beurre de baratte demi-sel et sauce coraillée

Ananas victoria braisé aux épices, crème glacée aux carapaces de homard

Pour aller au bout de sa démarche locavore, le Domaine de Rochevilaine propose un plateau de fromages avec une vingtaine de références, toutes produites dans le Morbihan, dans un rayon de 30 km maximum.

Le Bar à Coquillages

Complément naturel du restaurant gastronomique, ce bar gourmand se veut le point de rencontre de la clientèle en recherche de produits marins et locaux de qualité. Autour d'un comptoir où l'on peut voir le chef travailler, on déguste huîtres, palourdes, bulots, bigorneaux, moules, couteaux de pêche locale, ainsi que des soupes de poissons et autres bisques.. Et chaque jour une suggestion de découverte d'un plat en hommage au terroir breton.



Ouvert également à la clientèle de passage, il dispose d'une boutique avec des produits locaux « coup de cœur de Maxime Nouail » ... terrines, confitures, miel, œufs frais bio du jour, cidre, jus de pommes et gourmandises diverses...

Animé par Corentin, cet espace gourmand qui peut accueillir une vingtaine de personnes (entre le comptoir et les tables) est ouvert du mercredi au dimanche, de 11h à 19h.

« Les déjeuners du matin » : création originale du Domaine de Rochevilaine

Le petit-déjeuner est le roi des repas et le premier plaisir de la journée, c'est pourquoi Le Domaine de Rochevilaine accorde un soin tout particulier à ce moment avec une ode au terroir breton et des propositions originales.



Les déjeuners du matin, ce sont 4 menus gourmands et équilibrés, composés de produits artisanaux mis en scène par les équipes. Ils ont pour socle commun une corbeille du boulanger, du beurre de baratte à la fleur de sel, l'eau de Plancoët ainsi qu'un choix de boissons chaudes.

Saveurs retrouvées

Confiture de Merlin coing/vanille, fromage blanc en faisselle, pot de crème au lait ribot, salade d'agrumes ou fraises selon saison, cocktail de jus de légumes.

"Accords marins "l'Armor"

Poisson sauvage mariné au sel de Guérande, 3 huîtres creuses de Pénerf, flan de poulpe aux algues, beurre de baratte demi-sel, yaourts bio de la ferme, segments de pamplemousse au thé matcha

Terroir breton "l'Argoat"

Pommes cuites façon Tatin, crème d'antan au blé noir, jambon cuit sur l'os au Domaine et langouille, œuf bio cuit mollet aux herbes du jardin, confiture de la sorcière potiron/orange, fromage blanc en faisselle, jus de pomme frais.

Classique Rochevilaine

Gâteau sablé breton, confiture de framboises à la violette, yaourt bio de la ferme, far breton aux pruneaux, jus d'oranges pressées.

Le Spa Aqua Phénicia® : l'énergie marine de l'estuaire en hommage aux Phéniciens venus poursuivre le soleil sur la route de l'or et de l'étain en Bretagne

Le Domaine de Rochevilaine n'est pas seulement un hôtel mais un lieu unique pétri d'une histoire très particulière notamment liée aux Phéniciens qui avaient choisi la pointe de Pen Lan comme havre dans leur navigation atlantique vers les îles Scilly, riches d'étain.

Dès 1998, Bertrand Jaquet imaginait le premier spa marin de France qu'il baptisait Aqua Phénicia® en souvenir de ces grands navigateurs. Un important chantier de rénovation a été finalisé au printemps 2020 autour de la piscine, les salles de soins et de repos avec comme idée directrice pour l'architecte d'intérieur Chantal Peyrat d'illustrer l'histoire de ces grands voyageurs.

Totalement intégré au Domaine ce spa, dirigé par Rachel Poulain, perpétue dans un luxueux espace de 1.300 m² le principe séculaire de la balnéation antique.

Ouvert 7 jours sur 7, le Spa Aqua Phénicia® propose des soins d'hydrothérapie, bains hydromassants, enveloppements de boue, douches à jets, kinésithérapie, massages de relaxation ... ainsi qu'un espace de beauté Maria Galland.



L'espace aquatique a été complètement retravaillé autour de la grande piscine (chauffée à 30°C) avec son toit ouvrant : la lumière est omniprésente et la vue sur l'océan toujours aussi magique.

Un nouveau sauna a été installé de même qu'un espace dédié aux douches très contemporain.

Face à la mer !



Le spa Aqua Phénicia®, ce sont des « Spa suites » où il est possible de recevoir dans un lieu privatif une série de soins (elles sont dotées d'un vestiaire, de sanitaires et d'un espace de relaxation).

Ces écrins de bien-être s'appellent Houat, Hoëdic, Dumet et Kervoyal, en référence à ces îles au large du Domaine visibles par beau temps.

Des soins exclusifs

« **L'Envol** » : soin sensoriel, réalisé sur un matelas d'eau, pratiqué avec des foulards de soie pour soulever puis balancer toutes les régions du corps et ainsi libérer les tensions musculaires.



Grand voyageur, Bertrand Jaquet a glané autour du monde des méthodes originales génératrices de bien-être afin de les intégrer au spa du Domaine :

« **Le Soin Nopal®** » : soin énergisant à base de pulpe de cactus Nopal, considérée comme une plante miracle au Mexique.

« **Le Soin Nomade®** », inspiré des grandes traditions mauresques, utilise les bienfaits de l'huile d'argan.

« **Aqua Rêve** » : soin relaxant reproduisant le mouvement des vagues et sollicitant les 5 sens.

Le Soin Phénicien®

Le premier soin imaginé au Domaine de Rochevilaine a été la Table Phénicienne, pour rappeler comment les phéniciennes pratiquaient les massages sur pierres, chauffées au soleil et « tapissées » d'herbes aromatiques et d'huiles essentielles. Il a été créé par René Noël, herboriste passionné, qui a étudié l'art de vivre de ce peuple.

Le Soin phénicien® est un massage global doux, drainant et apaisant réalisé sur un lit imposant en pierre reconstituée, chauffé par un circuit d'eau interne.

On s'allonge sur un matelas d'alfa (graminée du Maghreb) doucement réchauffé par la table. Le massage à l'huile de laurier, lavande, romarin et pépin de raisin dure 40 mn (20 mn de chaque côté pour un massage de tout le corps : nuque, colonne vertébrale, articulations, crâne et extrémités).

On poursuit par une friction d'eau de fleur, choisie selon son signe zodiacal et la séance est conclue par une infusion : vigne rouge (pour faciliter la circulation), ortie piquante (drainage), romarin (digestion), menthe poivrée (stimulante), citronnelle (relaxante), reine des prés (pour soulager les rhumatismes).



Une salle de repos est accessible directement depuis la piscine, avec la réplique de tables phéniciennes et un cadre très propice au lâcher prise.

Des produits naturels de Bretagne et de la Mer Morte



La boue de la Mer Morte est utilisée dans le cadre des enveloppements pour traiter les douleurs musculaires et articulaires. Les gommages peuvent être à base de sel ou de poudre de coquille d'huîtres ramassées sur les plages voisines de Pénestin.

Les algues sont également très présentes dans les enveloppements (riches en oligo-éléments et hydratants pour la peau) ainsi que dans les bains hydromassants.

D'hier à aujourd'hui

Il y a une cinquantaine d'années, cette pointe de Pen Lan était quasi vierge !

Emplacement « clé » de l'antique route de l'étain, Rochevilaine est un lieu où les phéniciens seraient venus acheter et transporter l'étain nécessaire aux fonderies de cuivre réalisant la production de bronze.

Tout laisse à penser qu'ils en furent les premiers hôtes au 2^{ème} millénaire avant notre ère !

Beaucoup plus tard, au XIII^{ème} siècle, Jean 1^{er} Duc de Bretagne fonde à Pen Lan l'abbaye de Prières. Elle fut offerte aux moines cisterciens afin qu'ils prient nuit et jour pour leur fondateur et... l'âme des marins qui feraient naufrage sur cette côte périlleuse.

Rochevilaine garde de cette époque un poste de guet faisant partie de la propriété abbatiale ; celui-ci est accolé à une tourelle circulaire servant autrefois au stockage des poudres (aujourd'hui du vin !).

Le Domaine est témoin, en 1759, de la fameuse Bataille des Cardinaux où la flotte française subit un lourd revers. Au XIX^{ème} siècle, Pen Lan devient la capitale des marais salants de de l'« or blanc ».

Durant la Deuxième Guerre Mondiale, il sert de théâtre au Mur de l'Atlantique avec ses plateformes pour canons et abris souterrains.

En 1952, Henri Dresch, ingénieur et industriel, acquiert l'endroit et commence à « retaper » une ancienne villa balnéaire pour y ouvrir en 1956 une auberge. Deux manoirs de l'arrière-pays ont été transportés pierre à pierre ; l'un du XV^{ème}, l'autre du XVI^{ème}... Puis vint un porche monumental du XIII^{ème} siècle.

Ainsi, pas à pas, prit forme une hôtellerie insolite dans un ensemble architectural surprenant.

On note son appartenance aux Relais de Campagne (ancêtre de Relais & Châteaux) dès 1964.



En 1997, après avoir acquis une solide réputation d'hôtelier restaurateur et développé un très important groupement hôtelier en France et en Europe, **Bertrand Jaquet**, arrive aux commandes du navire Rochevilaine.

En découvrant Pen Lan, son coup de cœur s'est transformé en coup de foudre.

Sage, innovant, homme d'action et de passion, Bertrand Jaquet se place dans la lignée d'Henri Dresch le fondateur.

Son objectif est d'apporter bonheur et sérénité aux hôtes et ses choix sont toujours guidés par le souci de postérité.

L'hôtellerie est pour lui une vocation et il est heureux que sa fille Cécile et son gendre Maxime assurent la relève. Tous sont guidés par un même fil rouge : la passion.

Que faire au Domaine de Rochevilaine et aux alentours ?

Au Domaine de Rochevilaine, il est de bon ton de se laisser vivre, d'oublier la voiture, paresser dans sa chambre, s'attarder au restaurant ou au salon, plonger dans une des piscines, se livrer aux mains expertes des masseuses.

Le bonheur, c'est aussi profiter de l'espace aquatique avec sa piscine chauffée à 30° avec toit ouvrant ou bien de la piscine extérieure, ouverte de juin à septembre.



S'abandonner à la contemplation de l'océan dans ce lieu hors du temps est déjà une occupation à temps plein.

L'emplacement et les couchers de soleils font partie de la magie du lieu.

Pour les amateurs de bains en mer, la plage des Amoureux est au pied de l'hôtel, offrant un superbe panorama sur l'estuaire de la Vilaine, spot intime et préservé aux allures de paradis sauvage.

Quand la mer se retire, les rochers se découvrent et offrent une véritable chasse aux trésors pour les amateurs de pêche à pied.

Au gré de ses humeurs et selon les saisons, on pourra s'offrir une magnifique balade à pied ou à vélo le long du sentier côtier, aller voir le phare, déambuler dans Billiers, ancien village de pêcheurs entre océan et marais.

On pourra aussi se laisser tenter par quelques excursions dans le golfe du Morbihan et ses soixante îles ou bien aller à Vannes, charmante ville avec son cœur médiéval.

Pour les amateurs de golfs, plusieurs parcours sont situés dans un rayon de moins de 50 km : Baden, la Bretesche ou le Rhuys Kerver notamment.

On accède au Domaine de Rochevilaine :

- par la route : 4 h 20 depuis Paris (A 11, puis N 165 vers Vannes, sortie Muzillac).
- en train : 2h30 en TGV depuis la Gare Montparnasse puis 20 mn en voiture
- et en avion : Billiers est à 1 h de l'aéroport international de Nantes et 25 mn de l'aérodrome de Vannes

Informations pratiques

L'hôtel, le restaurant et le « Spa marin » sont ouverts tous les jours de l'année de juin à septembre inclus. D'octobre à mai, l'établissement est fermé les lundi et mardi.

Chambres et Suites de 310 à 980 euros.

Les déjeuners du matin sont servis dans les chambres/suites de 7h 30 à 11h30 ou bien au restaurant rotonde, face à la mer, de 7h 30 à 10h. Tarif : 26 €

Menus du restaurant gastronomique

Menu « Retour du marché »

Entrée/plat/dessert 46 euros

Servi au déjeuner sauf dimanche et jours fériés

Menu de saison 88 euros

Menu Homard en quatre services 123 euros/personne

Pour au moins 2 personnes

Menu Confiance, pour l'ensemble des convives d'une même table 123 euros/personne

Grande dégustation avec 7 plats

Vins en harmonie : 3 verres (27 €) ou 7 verres (50 €)

Le Bar à coquillages est, quant à lui, ouvert du mercredi au dimanche, de 11h à 19h.

Pour connaître les tarifs des soins et forfaits du spa Aqua Phénicia :

<https://www.domainerochevilaine.com/download/116040>

 <p>RELAIS & CHATEAUX</p>	<p>Le Domaine de Rochevilaine Pointe de Pen Lan 56190 Billiers en mer Tél. : 02 97 41 61 61 www.domainerochevilaine.com</p>	<p>Contact Presse Maryse Masse Tél. : 06 22 468 468 maryse@marysemasse.com</p>
---	---	---